



## LA TECNOLOGIA DIAMANT®



# EDITORIALE

Con il procedimento DIAMANT®, all'inizio degli anni 2000 abbiamo inventato il tappo di sughero garantito esente dal gusto di tappo. Una rivoluzione!

Se la tecnica della purificazione mediante CO<sub>2</sub> supercritica era già nota per altre applicazioni industriali (decaffeinizzazione, estrazione della nicotina dal tabacco...), 7 anni di ricerca sono stati necessari per applicarla al sughero e dare vita nel 2004 alla tecnologia DIAMANT®. Operando sul principio più affidabile delle pressioni differenziate, è stato applicato da sempre e per tutti i nostri prodotti e la sua affidabilità ha sempre dato piena soddisfazione.

Senza solventi o sostanze chimiche, questo procedimento di desaromatizzazione del sughero avviene in circuito chiuso e nel rispetto dell'ambiente. Consente di eliminare fino a 150 molecole responsabili di deviazioni sensoriali che possono influire sul vino in bottiglia. I nostri tappi offrono quindi una sicurezza sensoriale ineguagliata: privi di composti volatili e molecole possibili fonte di rischi, sono garantiti senza TCA rilasciabile (< 0,3 ng/l).

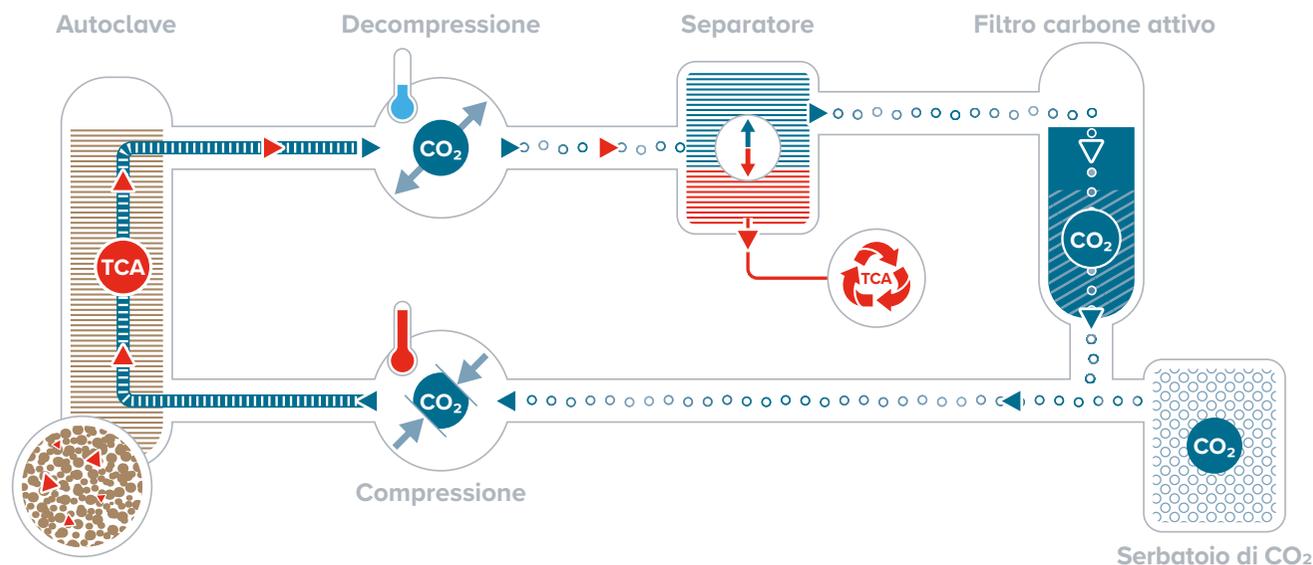


IL SUGHERO È LA  
NOSTRA MATERIA  
PRIMA. PRESERVARE  
IL VOSTRO VINO È LA  
NOSTRA VOCAZIONE.  
LA GARANZIA DIAM È  
IL NOSTRO IMPEGNO.



# LA TECNOLOGIA DIAMANT®

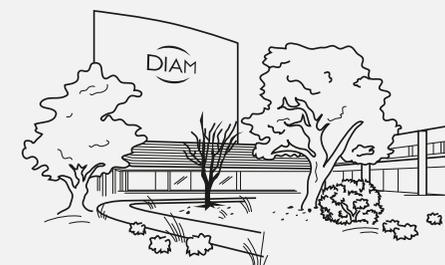
## CO<sub>2</sub> supercritique supercritica a pressione differenziata



- La granella di sughero viene inserita nell'autoclave per un ciclo di circa 6 ore.
- La CO<sub>2</sub> allo stato gassoso viene introdotta nel circuito.
- Per effetto della compressione e dell'aumento della temperatura, la CO<sub>2</sub> raggiunge uno stato "supercritico", tra gas e liquido.
- Viene quindi iniettata dal fondo dell'autoclave e risale attraverso la granella.
- Le CO<sub>2</sub> estrae più di 150 molecole che possono alterare il gusto del vino, tra cui il tricloroanisolo (TCA), responsabile del "gusto di tappo".

- La CO<sub>2</sub> ritorna allo stato gassoso con la decompressione e viene portata a temperatura ambiente per essere immagazzinata.
- La CO<sub>2</sub>, utilizzata in un circuito chiuso, viene filtrata e reintrodotta per il ciclo di purificazione successivo.
- Le molecole estratte sotto forma di liquido denso vengono riciclate come ingrediente attivo per l'industria cosmetica.
- Una volta purificato il sughero viene recuperato e utilizzato per la produzione dei nostri tappi.

Vedi il procedimento Diamant® in video:



Progettiamo e produciamo soluzioni di chiusura innovative in sughero tecnologico.

La nostra azienda è rinomata per il suo rivoluzionario procedimento Diamant®, che consente di estrarre le molecole di TCA responsabili del gusto di tappo, oltre ad altre molecole che possono alterare il gusto del vino.

Diam, Origine by Diam, Mytik Diam e Setop Diam, dedicati rispettivamente ai vini fermi, ai vini spumanti e ai liquori, garantiscono la neutralità sensoriale e il rispetto degli aromi di ogni singola bottiglia, anno dopo anno.

Fin dai primi anni 2000, questi tappi hanno dimostrato la loro validità proteggendo miliardi di bottiglie in tutto il mondo e arrecando una reale serenità ai produttori di vino che si affidano a noi.

**DIAM**  
BOUCHAGE

Diam Bouchage · Espace Tech Ulrich · 66400 Céret · Francia  
+33 (0)4 68 87 20 20 · contact@diam-cork.com